






HÔTEL DES TROIS COURONNES

P U R E S S E N S S P A

## Les entrées Gourmandes...

Salade frisée et son œuf poché     
Huile de noix et vinaigre de cidre  
*Frisée salad and poached egg, nut oil and cider vinegar* Chf. 14.-




Risotto aux asperges vertes de Cavaillon    
*Risotto with Cavaillon green asparagus*  
Entrée Chf. 18.-  
Plat Chf. 28.-

Agnolotti aux chanterelles de printemps   
*Stuffed agnolotti with spring chanterelles*  
Entrée Chf. 22.-  
Plat Chf. 32.-

Ombre chevalier fumé et écrasée de pommes nouvelles  
*Smoked char fish and mashed spring potatoes* Chf. 24.-

Foie gras de canard des Landes au Johannisberg  
*Duck foie gras from the Landes with Johannisberg* Chf. 30.-

Ris de veau aux morilles fraîches  
*Veal ris with fresh morels* Chf. 34.-

 végétarien  
 sans lactose  
 sans gluten

## Les entrées Bien-être...

Salade de doucette à l'huile de pépins de raisin et graines torrifiées     
*Doucette salad with grape seed oil and roasted beans* Chf. 16.-


Gaspacho d'asperges vertes de Cavaillon    
*Cavaillon green asparagus gazpacho* Chf. 18.-




Crudités de petits légumes printaniers     
*Mixed raw salad of spring vegetables* Chf. 19.-

Botte d'asperges blanches de Cavaillon et vinaigrette     
*Cavaillon white asparagus botte and vinaigrette*


Entrée	Chf. 24.-
Plat	Chf. 34.-




Carpaccio de thon aux agrumes    
*Tuna carpaccio with citrus fruits* Chf. 24.-

Langoustines tièdes et soupe froide de concombre   
*Luckwarm prawns and cold cucumber soup* Chf. 36.-


 végétarien  
 sans lactose  
 sans gluten


## Les plats Gourmands...


Coquelet rôti au thym citronné et pommes soufflées 	
<i>Roasted young cockerel with lemon thyme and soufflé potatoes</i>	Chf. 32.-
Feuilleté de féra du lac Léman aux chanterelles de printemps	
<i>Feuilleté of fera from lake Geneva with spring chanterelles</i>	Chf. 36.-
Selle d'agneau à l'ail nouveau et pommes fondantes	
<i>Lamb saddle with spring garlic and soft potatoes</i>	Chf. 42.-
Poissons du lac Léman préparés à votre goût (selon arrivage)	
<i>Catch of the day from lake Geneva prepared as you like (depending on arrival)</i>	Chf. 42.-
Côte de veau du Simmental rôtie, beurre marjolaine et légumes nouveaux	
<i>Roasted veal rib from Simmental, marjoram butter and spring vegetables</i>	Chf. 47.-
Filet de bœuf de nos monts rôti à l'Humagne rouge Petits légumes et morilles farcies	
<i>Roasted beef fillet from our mounts with Humagne Small vegetables and stuffed morels</i>	Chf. 58.-

 végétarien  
 sans lactose  
 sans gluten


## Les plats Bien-être...

Paillard de volaille de la Gruyère, rucola, câpres et citron   
*Paillard of poultry from la Gruyère, rocket salad, capers and lemon* Chf. 32.-

Pavé de bar sauvage grillé, sauce vierge aux fèves   
*Grilled sea bass, virgin sauce with small beans* Chf. 39.-

Filet d'omble chevalier en court-bouillon et petits légumes    
*Char fish fillet in court-bouillon and small vegetables* Chf. 39.-

Goujonnette de sole de l'Atlantique aux asperges vertes de Cavillon   
*Goujonnette of sole from Atlantic Ocean with Cavillon green asparagus* Chf. 45.-

Filet de veau de nos monts grillé et morilles fraîches   
*Grilled veal fillet from our mounts and fresh morels* Chf. 49.-

Nos viandes proviennent de Suisse pour le bœuf, le veau et la volaille et de France pour l'agneau et le foie gras.

*All our meats come from Switzerland for beef, veal and poultry and from France for lamb and foie gras.*

## Le Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)

1 plat et 1 dessert à composer dans la carte en petite portion

*Children's menu (up to 10 years old)*

*1 main dish and 1 dessert can be selected from our menu card as a small portion*

Chf. 25.-



végétarien



sans lactose



sans gluten

## Les fromages...

Sélection de fromages frais et affinés par notre maître fromager 

Pains du fournil

*Fresh cheese selection refined by our cheese-making master,  
Oven fresh breads*

Chf. 16.-

## Les desserts...

Pâtisserie du jour 

*Pastry of the day*

Chf. 12.-

Finger de chocolat noir Araguani au gingembre confit 

*Araguani dark chocolate finger with candied ginger*

Chf. 12.-

Carpaccio de fraises et rhubarbe   

*Strawberry and rhubarb carpaccio*

Chf. 14.-

Mangue Alfonso, espumas de cardamome verte et chips d'ananas 

*Alfonso mango, green cardamom espumas and pineapple chips*

Chf. 14.-

Soufflé chaud de Granny Smith  

Sorbet pomme verte

*Warm Granny Smith soufflé and green apple sherbet*

Chf. 15.-

Fraises Gariguettes et mousse de yaourt au citron vert 




*Gariguettes strawberries and yoghurt mousse with lime*

Chf. 15.-

Duo de chocolats et chaud-froid de framboises 

*Chocolate duo and soft warm raspberries*

Chf. 16.-

 végétarien  
 sans lactose  
 sans gluten